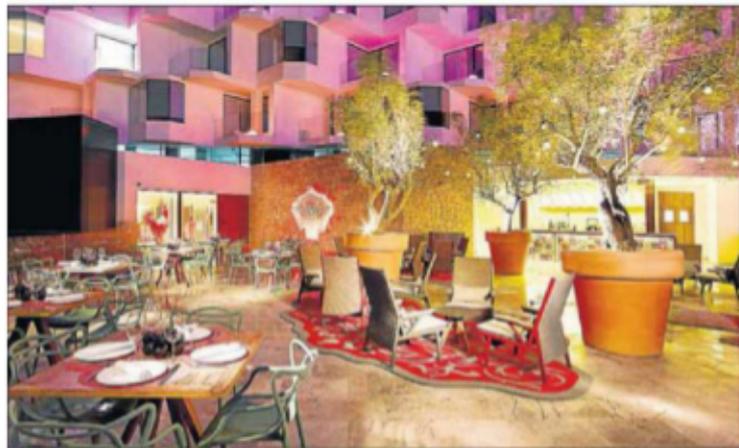


La democratización de la alta cocina

► El chef Paco Roncero presenta la versión ibicenca de Estado Puro, un concepto que aúna tradición y emoción



Estado Puro se encuentra en las instalaciones del Hard Rock Hotel Ibiza.



Magníficas vistas desde la mesa. FOTOS: ROBERTO CASTAÑO

D. B. DIVISSA

■ Reflejar el estilo de vida español en forma de tapa y darle una pincelada de alta cocina es la base de Estado Puro, el restaurante que ya ha democratizado la gastronomía de más nivel en Madrid y lo está haciendo esta temporada en Eivissa. El chef con dos estrellas Michelin Paco Roncero acerca a las Pitiüses esta

nueva idea culinaria que está arrasando ya dentro y fuera de nuestras fronteras. Y es que, en este mes de julio, Estado Puro también se ha estrenado en Shangay.

«Son tapas pero con un punto de pasión, creatividad y alta gastronomía», explicaba Roncero en la presentación del nuevo gas- trobar, situado en el Hard Rock

Hotel Ibiza de Platja d'en Bossa. Aquí, el comensal puede deleitarse con diferentes bocados que resultan toda una experiencia. Nacen de las raíces de la cocina española y beben, por supuesto, de una fusión gastronómica nacida de sus continuos viajes.

El chef reitera que la tradición y la modernidad no tienen que estar enfrentadas. Roncero afirma

El estilo de vida español en forma de tapa con una pincelada de alta cocina se saborea en Estado Puro

«Son tapas pero con un punto de pasión y creatividad», afirma el cocinero Paco Roncero

que en la cocina de Estado Puro se hacen platos tradicionales como croquetas, boquerones o bravas, solo que cambian la forma de elaborarlas para «añadir un punto de emoción en la boca».

Estado Puro se encuentra en las instalaciones de Hard Rock Hotel Ibiza, con una magnífica terraza que ofrece una panorámica perfecta del Mediterráneo.